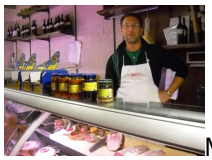
Col maiale di montagna il gusto ci guadagna

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 18 Dicembre 2010 09:10


Capita spesso che i figli decidano di non seguire le orme dei padri; difatti quello del pasticciere, dell'allevatore o peggio, del contadino, come tanti altri, sono lavori duri che non trovano continuazione nelle nuove generazioni. Tuttavia qualcuno si può sempre distinguere e trovare la propria strada al lato di quella del padre. E' il caso dei fratelli **Scibetta** di **San Giovanni Gemini. Gianluca** e **Francesco** provengono da una generazione di macellai, ma non si può affermare che amassero partocolarmente tale mestiere, allora hanno colto la palla al balzo e, da un'idea iniziata dal padre **Paolino**, hanno trasformato la bottega dei genitori in un salumificio. Durante un mio viaggio verso **Agrigento** ho fatto una breve sosta in quel di **San Giovanni Gemini**, con lo scopo di approfondire il salumificio, ricevendo la conferma, se mai ce ne fosse stato bisogno, che i **Monti Sicani** sono ricchi di sorprese enogastronomiche. Infatti, mentre aspettavo l'apertura del locale degli Scibetta, a circa 100 metri ho intravisto una pasticceria; avvicinatomi ho constatato la particolare fattura dei dolci esposti, i panettoni artigianali, la cioccolatteria, la scultura di zucchero che accoglieva i clienti all'ingresso e infine i vari diplomi delle partecipazioni ai concorsi degli **Internazionali d'Italia**: ero capitato nella pasticcieria di **Francesco Virga**, noto pasticciere-artista prossimo al diploma di merito che quella stessa sera gli fu riconosciuto durante la cena di fine anno dell'**Associazione Cuochi di Agrigento**, evento dove io mi stavo tra l'altro recando.


Ma torniamo agli Scibetta... in quel **13 Dicembre** ho avuto modo di conoscere **Francesco** con la madre **Rena**. Nonostante il breve tempo a disposizione ho assaggiato un salame piccante, una lonza affumicata e una porchetta. Le carni erano morbidissime, provenivano da maiali in allevamento intensivo distanti pochi chilometri nei pressi di **Vicari** e **Mezzojuso,** che vengono allevati con mangimi prodotti localmente dagli stessi allevatori. Tra quello che ho velocemente degustato sono rimasto colpito dalla **coppa**, ricca di profumi ed aromi, e dalla **porchetta**, tendente quasi al prosciutto cotto. La **lonza affumicat**a secondo me, si presentava molto bene ma era troppo fresca, i soli due mesi di stagionatura non le hanno reso onore. La porchetta, invece, si è rivelata veramente particolare, un pò asciutta, ma gustosa e ben condita. Ho tra l'altro approfittato dell'occasione per acquistare un trancio di arista che ho poi cucinato a casa in modo molto semplice. Succo d'arancia, alloro, rosmarino, pepe e ginepro, una marinatura di alcune ore, poi la rosolatura con un pò d'aglio e rosmarino, infine una cottura di un'ora e mezza a 160 gradi. Il risultato è stato superbo, nonostante la mancanza assoluta di sale, la carne si è rivelata sapida grazie alle erbe ed alla sua stessa buona qualità, dovuta all'ottima alimentazione degli animali, anche in questo caso ha mantenuto la sua morbidezza.

moocasa_albumid=5550362806325837489